

Original Betriebsanleitung

Gemüseschneider G 11

230 V und 400 V

Krefft
Großküchentechnik GmbH
Lochfeldstraße 28
76437 Rastatt
Telefon 07222 15977 40
Telefax 07222 15977 477
E-mail info@krefft.de
Internet www.krefft.de

Stand: 11/14



Inhaltsverzeichnis



1. Einleitung

Wir bedanken uns für das durch den Kauf unseres Produktes erwiesene Vertrauen und empfehlen Ihnen, vor Gebrauch des Gerätes diese Betriebsanleitung aufmerksam zu lesen.

Diese Anleitung enthält alle für den Gebrauch und die Wartung des Gerätes erforderlichen Informationen. Zweck dieser Betriebsanleitung ist es, dem Kunden und insbesondere dem direkten Benutzer Informationen zu geben, alle Vorkehrungen und materiellen Hilfen zu bieten, um einen sicheren und dauerhaften Gebrauch dieses Gerätes zu ermöglichen.

Diese Betriebsanleitung muß jeder Person ausgehändigt werden, welche das 18. Lebensjahr erreicht hat, oder der Person unter 18 Jahre, die unter Aufsicht die Küchenmaschine betreibt und welche für den Gebrauch und die Wartung dieses Gerätes zuständig ist.
Der oder die Bedienende muß im Vollbesitz seiner / ihrer geistigen und physischen Kräfte sein.
Personen, welche der deutschen Sprache bzw. des Lesens nicht mächtig sind, sind von entsprechenden Personen über den Inhalt dieser Anleitung in Kenntnis zu setzen bzw. an diesem Gerät gemäß der Betriebsanleitung zu schulen!

Diese Gebrauchsbestimmung und die vorgegebene Beschaffenheit dieser Maschine sind die vom Hersteller gestatteten. Die Maschine ist nur den gelieferten Angaben gemäß zu benutzen. Die angegebene Gebrauchsbestimmung gilt nur bei einwandfreier Funktion von Struktur, Mechanik und Anlage der Maschine.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab:

a) bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes,

b) bei Benutzung des Gerätes durch nicht geschultes Personal

c) bei selbst oder durch nicht autorisiertes Personal ausgeführten Arbeiten bzw. Reparaturen,

d) bei Gebrauch von nicht originalen oder nicht speziell für das Maschinenmodell geeigneter Ersatzteile!

Technische Änderungen und Verbesserungen des Gemüseschneiders G 11 gegenüber Beschreibungen und Abbildungen dieser Betriebsanleitung, ohne Vorankündigung vorbehalten.



2. Funktion

Der Gemüseschneider G 11 dient zur Be - und Verarbeitung aller Arten von Obst und Gemüse. Darüber hinaus können Käse, Brot, Nüsse und Schokolade gerieben werden.

Die Maschine ist ein technisches Arbeitsmittel und konstruktiv für die Verwendung bei der Arbeit in gewerblichen Betrieben, in Gastronomie und Nahrungsmittelverarbeitung ausgelegt und ermöglicht es, große Mengen in kurzer Zeit

- in Scheiben oder Streifen zu schneiden,
- zu stifteln, schnitzeln oder raspeln,
- zu reiben oder
- in Würfel zu schneiden.

Die einfache Handhabung und die eingebauten Sicherheitseinrichtungen gewährleisten den größtmöglichen Schutz des Bedienpersonals vor Verletzungen.

Der Gemüseschneider entspricht den Vorschriften der Lebensmittelhygiene, denn alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bestehen aus Materialien, die gesetzlich zugelassen sind.
Glatte Oberflächen sowie abgerundete Formen sorgen zusätzlich für eine leichte und hygienische Sauberhaltung.

Eine Be- oder Verarbeitung anderer Stoffe als Lebensmittel ist nicht zulässig!

Lesen Sie bzw. das Bedienpersonal vor Inbetriebnahme diese Betriebsanleitung durch.

Wesentliche Geräteteile

A) Stopfer

B) Runder Einfüllschacht im Andrückhebel

C) Andrückhebel

D) Großer, halbrunder Einfüllschacht

E) Deckel

F) Deckelarretierung

G) „ EIN ” - Taste

H) „ AUS ” - Taste / „ Stop ” - Taste

I) Schneidgehäuse

J) Motorverkleidung

K) Anschlußkabel mit Stecker

L) Gummifüße

M) Bodenplatte

N) Scheibe (Zubehör)

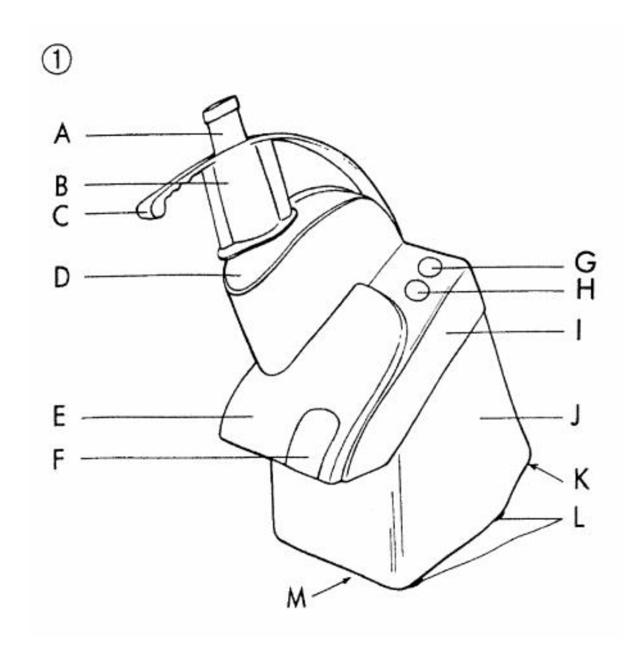
O) Würfelgatter (Zubehör)

P) Auswerferscheibe

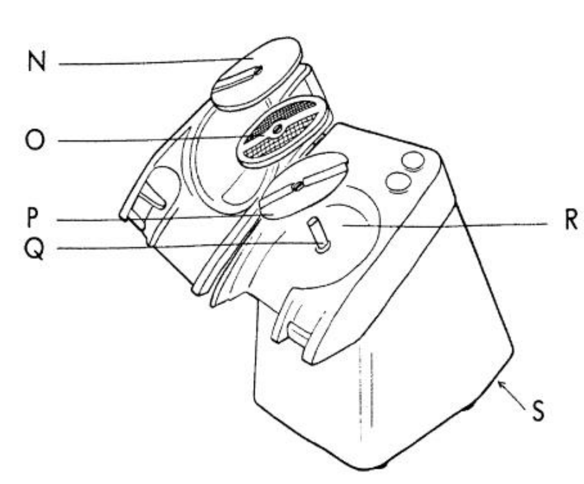
Q) Antriebwelle

R) Schneidkammer mit Auswurfschacht

S) Typenschild









3. Sicherheitshinweise

Der Gemüseschneider G 11 entspricht den Sicherheitsvorschriften des deutschen Maschinenschutzgesetzes.
Die Bedienungssicherheit wird dadurch gewährleistet, daß er nur eingeschaltet werden kann, wenn alle Teile richtig montiert sind und der Deckel geschlossen und durch die Deckelarretierung verriegelt ist.

Der G11 ist mit einer doppelten Sicherheitsabschaltung und einer Motorbremse ausgestattet.

Neben der vorhandenen Sicherheitsabschaltung, welche das Gerät sofort nach dem Öffnen des Deckels abschaltet, ist zusätzlich auch der Andrückhebel mit einem Sicherheitsschalter versehen.

Dies bedeutet, das Gerät schaltet sich aus, wenn die Andrückfläche des Andrückhebels bis zu einem Abstand von ca. 60 mm den Einfüllschacht verläßt, und schaltet sich wieder ein, wenn die Andruckfläche des Andrückhebels die Oberkante des Einfüllschachtes ab einem Abstand von ca. 60 mm erreicht hat. (Siehe auch Kapitel Wartung und Reparatur auf Seite 18)

In allen Fällen, sorgt die eingebaute Motorbremse für einen sofortigen Stop des Motors.
Ebenso erleichtert die Motorbremse einen Wechsel der Schneidscheiben, da bei einem Entriegeln der Scheibe die Welle zuverlässig in ihrer Stop-Position gehalten wird.
Um ein zügiges, unterbrechungsfreies Arbeiten zu gewährleisten, ist es ratsam, den Fülltrichter nur soweit zu befüllen, daß die Vorderkante der Andruckfläche des abgesenkten Hebels die Oberkante des Fülltrichters erreicht.

Sollte nach dem Befüllen des Einfüllschachtes der Einschaltpunkt des Andrückhebels nicht erreicht werden, so muß etwas Schneidgut aus dem Einfüllschacht entnommen werden.

Nach Betätigung des weißen Drucktasters, leuchtet die Kontrolllampe im Taster „Ein“ (G).

Nach dem Öffnen des Deckels (E), nach Unterbrechung der Stromzufuhr oder Betätigung des roten Drucktasters (H) – die Kontrolllampe ist erloschen - muß das Gerät durch erneutes Betätigen des weißen Drucktasters in Betrieb genommen werden.

Es ist unzulässig Schneidscheiben mit mehr als 10 mm Schneidstärke zu benutzen!

Für 230 V – Geräte: Nach dem Herausziehen des Netzsteckers aus der Netzsteckdose berühren Sie nicht direkt die Kontakte des Steckers, da diese u.U. noch Restspannung aus den eingebauten Kondensatoren führen.



Beachten Sie zu Ihrer Sicherheit folgende Punkte:

1. Lesen Sie alle Hinweise in dieser Betriebsanleitung sorgfältig durch.

2. Veranlassen Sie, daß Ihr Personal diese Betriebsanleitung ebenfalls sorgfältig durchliest!

3. Stellen Sie die Maschine niemals in ein Spülbecken oder einen Behälter, welche voll mit Wasser laufen können.

4. Die Maschine nie mit einem Schlauch oder einem Hochdruckreiniger abspritzen.

5. Bei evtl. notwendigen Reparaturen immer erst den Stecker aus der Steckdose ziehen. Kapitel „ Wartung und Reparatur ” beachten.

6. Das Schneidgut bei laufender Maschine nie mit einem Messer oder dergleichen im Schacht nachdrücken. Immer den Andrückhebel oder den Stopfer benutzen.

7. Niemals mit der Hand in einen der Einfüllschächte oder in die Auswurföffnung greifen!

8. Die Schneidscheiben immer vorsichtig handhaben, um Verletzungen zu vermeiden und um die Messer nicht zu beschädigen.

9. Lassen Sie im Spülbecken nie eine Scheibe oder den Deckel (E) im Wasser liegen.

10. Vor dem Öffnen des Deckels (E) immer erst die rote Drucktaste (H) drücken, um das Gerät auszuschalten. Weiterhin ist der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Greifen Sie nicht (u.a. während des Deckelöffnens) in den Gefahrenbereich der Scheiben, bevor Sie sich vergewissert haben, daß die Scheibe auch tatsächlich zum Stillstand gekommen ist.

11. Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen den Nachlauf der Schneidscheibe. Einzelheiten hierzu entnehmen Sie bitte Kapitel 10 „Wartung und Reparatur“ auf Seite 18

12. Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen den Abschaltpunkt des Andrückhebels (C) wenn dieser den Einfüllschacht verlässt. Einzelheiten hierzu entnehmen Sie bitte Kapitel 10 „Wartung und Reparatur“ auf Seite 18

13. Greifen Sie nicht bei geschlossenem Deckel und bei eingeschaltetem Gerät von unten vorne in die Schneidkammer (Auswurfschacht R)!

14. Der Betrieb der Maschine ist in gefahrbringenden Umgebungen wie z. B. in explosionsfähiger Atmosphäre nicht bestimmungsgemäß und somit nicht erlaubt.

15. Nichtionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z.B. Elektromotore, Stromleitungen) abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Maschine zum Körper) von mind. 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z.B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden. Im Zweifelsfall oder bei auftretenden Problemen sprechen Sie mit dem Hersteller des Implantates bzw. mit Ihrem Arzt oder mit Ihrer Berufsgenossenschaft.



4. Installation - Inbetriebnahme

Achtung: Elektrische Arbeiten am Gerät nur von einem Fachmann vornehmen lassen. VDE-Vorschriften beachten.
Erforderliche bauseitige Absicherung: 6 A T (400 V), 10 A T (230 V)

1. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen und standfesten Unterbau (Arbeitstisch), der möglichst zwischen 70 cm und 90 cm hoch sein sollte, um eine optimale Bedienung zu ermöglichen.

2. Der Gemüseschneider wird steckerfertig geliefert, wahlweise in Wechselstrom-Ausführung 230 V oder in Drehstrom-Ausführung 400 V.

3. Überprüfen Sie, ob die Angaben des Typenschildes (S - Geräterückseite) mit der Ihnen zur Verfügung stehenden Netzspannung übereinstimmen.

4. Die bauseitige Steckdose muß mit Erdung ausgestattet sein. Die gewählte Steckdose muß sicher und leicht erreichbar sein. Wenn die Steckdose nicht zugänglich ist, ist dem Gerät bauseitig ein Hauptschalter vorzuschalten.

   Der Anschluß des Gerätes hat nach den VDE-Vorschriften in Verbindung mit den örtlichen Vorschriften zu erfolgen.

   Sind die o.g. Voraussetzungen an dem von Ihnen gewählten Aufstellungsort gegeben, stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose.

5. **Wichtig:**
   Bei 400 V - Ausführung müssen Sie überprüfen, ob die Drehrichtung stimmt.

   Dazu legen Sie eine Scheibe gem. Kapitel 6 „ Demontage, Zusammenbau und Betrieb ” Seite 9 ein, schließen den Deckel, starten das Gerät und schauen durch den großen Einfüllschacht (D) oder durch den runden Einfüllschacht (B) , ob sich die Scheibe entgegen dem Uhrzeigersinn (links herum) dreht.
   Ist dies nicht der Fall, müssen durch einen Fachmann zwei Phasen im CEE - Stecker untereinander gewechselt werden.

6. Der G11 darf nur mit den dazugehörigen Scheiben und Würfelgattern verwendet werden. Eine konstruktive oder technische Veränderung am Gerät bzw. an den Scheiben / Würfelgattern ist unzulässig, und führt zum Erlöschen der Gewährleistung.

7. Vor dem ersten Gebrauch sind alle Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sorgfältig zu reinigen.

8. Die unmittelbare Umgebung des Gerätes sollte bei Aufstellung in einem hygienisch einwandfreien Zustand sein.
   Gegebenenfalls ist der betreffende Arbeitsbereich ebenfalls vorher zu reinigen.
   Die Maschine sollte so aufgestellt werden, daß auch der Außenbereich leicht gesäubert werden kann.



5. Bedienung - Funktionsweise

Ein und Aus schalten

EIN:

Durch Drücken der oberen, weißen Drucktaste (G) nehmen Sie den Gemüseschneider in Betrieb. Die Kontrolleuchte in der Drucktaste leuchtet und die Scheibe dreht sich.

AUS:

Durch Drücken der unteren, roten Drucktaste (H) können Sie den Motor sofort stoppen. Die weiße Kontrollampe erlischt und die Scheibe steht still.

Hinweis:

Bei Unterbrechungen des Motors, z.B. durch einen Stromausfall oder nach dem Öffnen des Deckels (E) z.B. nach einem Schneidscheibenwechsel, muss der Motor stets durch ein erneutes Drücken der „ EIN ” - Taste (G) wieder eingeschaltet werden.

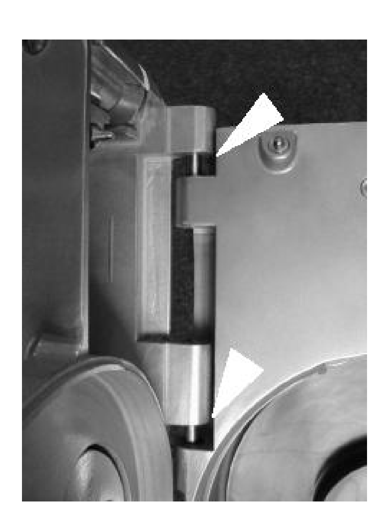
Verstellbare Schneidscheiben

Einige Schneidscheiben aus unserem Programm sind verstellbar, d.h. die Schneidstärke kann verändert werden. Durch drehen des Stellringes stellen Sie die Schneidstärke ein. Die Zahl auf dem Skalenring, auf welche der Pfeil des Stellringes zeigt, gibt die eingestellte Schneidstärke an. Im Beispiel auf dem Foto ist die eingestellte Schneidstärke 5 bzw. 10 mm.



6. Demontage, Zusammenbau und Betrieb

Abnehmen des Deckels



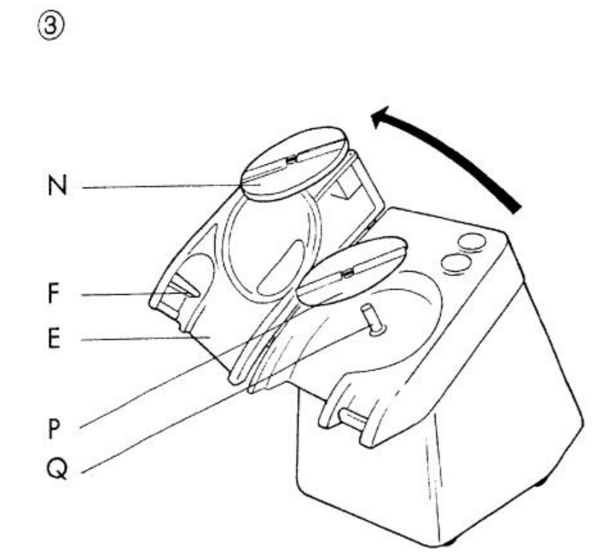
1. Deckelarretierung (F) ziehen und Deckel (E) bis zum Anschlag aufschwenken.

2. Deckel festhalten und nach hinten aus den Scharnieren ziehen.

3. Beim Wiedereinsetzen darauf achten, daß der Deckel richtig in den Scharnieren sitzt (siehe Pfeile im Foto). Niemals den Deckel mit Gewalt schließen!

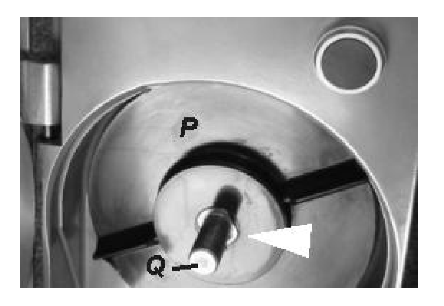


Einsetzen von Scheiben (vergl. Abb. 3)



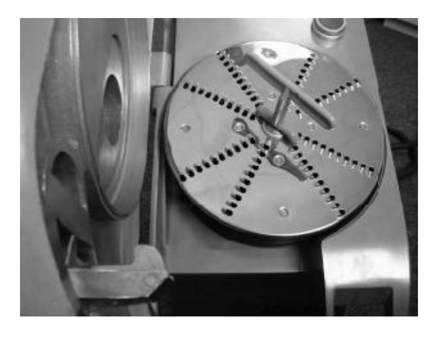
- Deckelarretierung (F) ziehen und den Deckel (E) bis zum Anschlag aufschwenken.

- Auswerferscheibe (P) auf die Antriebswelle (Q) stecken und drehen, bis sie entsprechend der Aussparung einrastet (siehe Pfeil im Foto).



- Gewünschte Scheibe (N) auf die Antriebswelle (Q) stecken und unter leichtem Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) nach unten drücken bis die Scheibe einrastet. Dies ist dann der Fall, wenn das Ende der Antriebswelle (Q) mit der oberen Fläche der Scheibe abschließt.

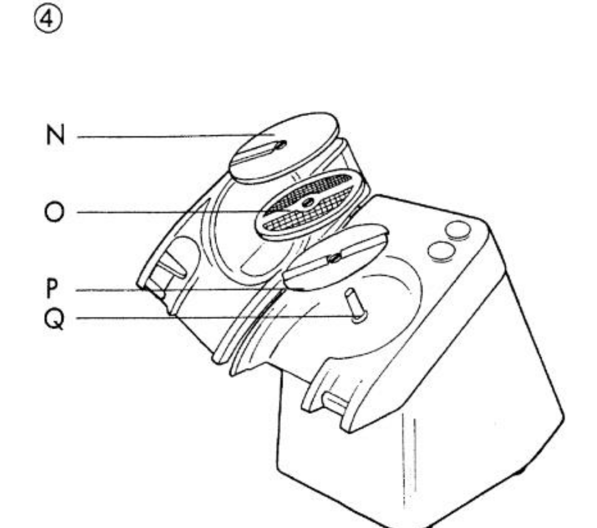
- Hinweis: Die verstellbaren Scheiben besitzen zwei Grifflöcher (∅ 20mm), die das sichere Einsetzen und Herausnehmen dieser Scheiben erleichtern.
  Raspelscheiben können mit dem Ausziehgriff (Krefft Artikelnummer 840729), welcher in 2 Löcher in der Raspelscheibe eingreift, herausgenommen werden.



- Deckel (E) schließen und beobachten, ob die Deckelarretierung (F) so eingerastet ist, daß ihre Oberfläche und die Oberfläche des Deckels (E) eine Ebene bilden.



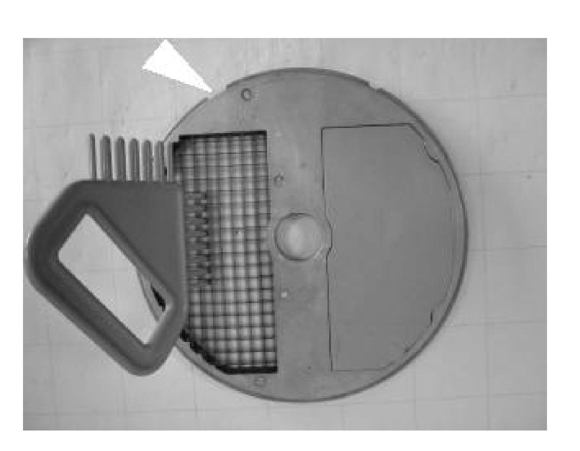
Einsetzen des Würfelgatters und der dazugehörigen Scheibe (vergl. Abb. 4)



- Deckelarretierung (F) ziehen und den Deckel (E) bis zum Anschlag aufschwenken.

- Auswerferscheibe (P) auf die Antriebswelle (Q) stecken und drehen, bis sie entsprechend der Aussparung einrastet (siehe Foto auf Seite 10).

- Das runde Würfelgatter (O) so einsetzen, daß sich die gewünschte Schnittstärke auf der linken Seite befindet (die Schneidseiten der Messerklingen müssen nach oben weisen) und die Orientierungsnase im Gehäuse in die Aussparung des Gatters passt (siehe Pfeil im Foto). In die rechte, nicht benötigte, Würfelgatterseite die passgenaue Kunststoff - Abdeckplatte eindrücken, bis deren Oberfläche mit dem Gatterrahmen eine Ebene bildet (siehe Foto).



- Scheiben - Schneidscheibe 9 mm auf die Antriebswelle (Q) stecken und unter leichtem Drehen im Uhrzeigersinn (rechts herum) nach unten drücken bis die Scheibe einrastet.

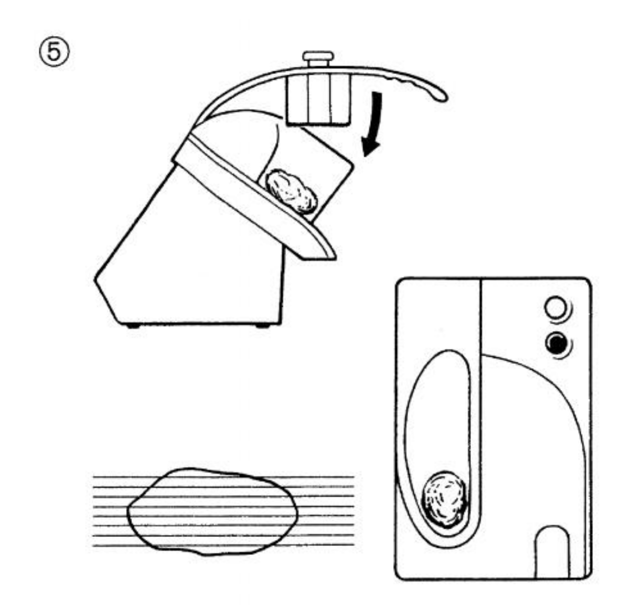
  Dies ist dann der Fall, wenn das Ende der Antriebswelle (Q) mit der oberen Fläche der Scheibe abschließt.

- Deckel (E) schließen und beobachten, ob die Deckelarretierung (F) so eingerastet ist, daß ihre Oberfläche und die Oberfläche des Deckels (E) eine Ebene bilden.



Einfüllen des Schneidgutes

A) Benutzung des großen Einfüllschachtes (vergl. Abb. 5)



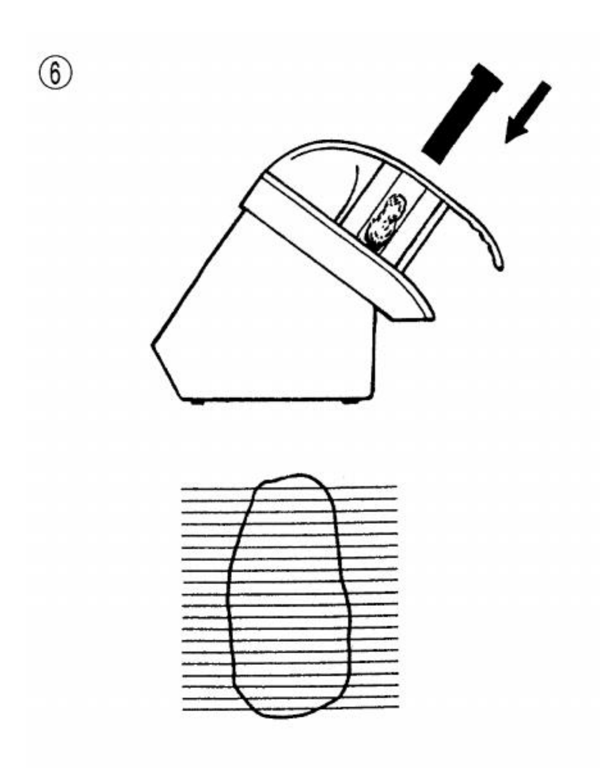
Im großen Einfüllschacht legt sich das Schneidgut so, daß relativ großflächige Scheiben und lange Streifen geschnitten werden. Ist der Einfüllschacht mit einer kleinen Gemüseart gefüllt, werden die einzelnen Stücke recht unterschiedlich in ihrer Lage auf die Scheibe gedrückt, so daß sich ungleichmäßige Schnittformen ergeben können.

Gleichmäßige Schnittformen erhalten Sie, wenn das Schneidgut Stück für Stück in den Schacht eingefüllt wird.
Dabei empfiehlt es sich, zusätzlich darauf zu achten, daß das Schneidgut durch die vordere Rundung des Schachtes zusätzlich geführt wird.

Während des Schneidvorganges stets den Andrückhebel leicht nachdrücken.



B) Benutzung des runden Einfüllschachtes im Andrückhebel (vergl. Abb. 6)



Insbesondere für Langgemüse wie Gurken, Rettich, Möhren und ähnliches Schneidgut ist der runde Einfüllschacht im Andrückhebel gedacht. Er sorgt für eine optimale Stellung des Schneidgutes zur Scheibe. Das Schneidgut immer mit der Spitze zuerst einführen. Niemals mit der Hand, sondern stets mit dem dazugehörigen Stopfer nachdrücken.



7. Scheiben / Würfelgatter und Verwendungsbeispiele

Abbildung	Benennung und Verwendung	Schnittergebnis	Artikel Nr.
	Sichelmesserscheibe, verstellbar von 0-10 mm einstellbar, Schnittstärken - Einrastung, mm - Ableseskala 1 und 2 mm Einstellung: Schneiden von Kohl, Zwiebeln oder Chicoree; Scheiben - Schneiden von Gurken, Radieschen und Kartoffeln 3 - 6 mm Einstellung: Schneiden von Endiviensalat; Scheiben - Schneiden von Kartoffeln, Roter Beete, Karotten, Sellerieknollen und auch von empfindlichen Schneidgut wie Tomaten, Zitronen und Champignons 7 - 10 mm Einstellung: Schneiden von Rhabarber, Porree; Scheiben - Schneiden von Auberginen, Kartoffeln und Sellerie		541920
	Scheiben - Schneidscheibe zum Schneiden von Chicoree, Endiviensalat, Porree, Paprika, Rhabarber und Scheiben - Schneiden von Auberginen, Gurken, Sellerie etc.; für die Verwendung der Würfelgatter 541945 und 541946 notwendig.	9 mm	541925
	Streifen - Schneidscheibe, zum Schneiden von Streifen aus Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Gurken, Äpfeln, Roter Beete usw. für Salate.		
	Feinstschnitt, nicht verstellbar, 2x2 mm	2 mm x 2 mm	541928
	Feinschnitt, verstellbar, senkrechte Messer im Abstand von 4 mm, waagerechter Messerbalken von 0 bis 10 mm einstellbar, Schnittstärken - Einrastung, mm - Ableseskala.	4 mm x (0 - 10) mm	541930
	Grobschnitt, verstellbar, senkrechte Messer im Abstand von 8 mm, waagerechter Messerbalken von 0 bis 10 mm einstellbar, Schnittstärken - Einrastung, mm - Ableseskala.	8 mm x (0 - 10) mm	541931
	Raspelscheiben zum Raspeln von Käse, Nüssen, Mandeln, Schokolade, Rotkohl, Roter Beete, Karotten, Rettich, Sellerie und sonstigen Gemüsen für z.B. Rohkostsalate oder zum Raspeln von Kartoffeln für Schweizer Rösti.	2,3 mm ∅ 3,0 mm ∅ 5,0 mm ∅ 7,0 mm ∅	541935 541936 541937 541938



Abbildung	Benennung und Verwendung	Schnittergebnis	Artikel Nr.
	Kronenscheiben (Reibscheiben) fein, zum Reiben von trockenem Brot zu Paniermehl, Parmesankäse, Mandeln, Nüssen, Schokolade oder von Kartoffel für Reibekuchen und Knödel. **Spezialscheibe** zum Reiben von rohen Kartoffeln und Käse, z.B. für Reibekuchen und Pizzen.		541940 541941
	Buntschnittscheibe, verstellbar von 0 - 10 mm einstellbar, Schnittstärken - Einrastung, mm - Ableseskala, für Wellenschnitt bei Karotten, Roter Beete, Gurken, usw.	Wellenschnitt 0 - 10 mm	541943
	Sichelmesserscheibe mit gezahntem Messer Besonders geeignet zum Schneiden von empfindlichen Schneidgütern wie Champignons, Tomaten, Auberginen, Zitronen, Apfelsinen und Äpfeln, aber auch von Kartoffeln, Porree, Lauch, usw.	5 mm	541921
	Würfelgatter zweifach verwendbar, da je ein halbseitiges Gatter mit Messerabständen von 8x8 mm und 10x10 mm sowie 16x16 mm und 20x20 mm zum Schneiden von Würfeln aus Roter Beete, Gurken, Karotten, Kartoffeln, Äpfeln, Sellerie etc. für Salate, Suppen oder Kartoffel- bzw. Gemüsegerichte. Das Würfelgatter ist nur in Kombination mit der darüber montierten Scheiben - Schneidscheibe 541925 (9 mm) verwendbar!	8x8x9 mm und 10x10x9 mm 16x16x9 mm und 20x20x9 mm	541945 541946
	Abdeckplatte, für die nichtbenutzte Seite des Würfelgatters (Ersatzteil)		841594
	Reinigungskamm für Würfelgatter (Ersatzteil)		841598
	Wandleisten aus Edelstahl, für 6 Scheiben / Gatter aus Edelstahl, für 4 Scheiben / Gatter		 541950 541951
	Kassettensatz WL 6 aus Kunststoff, zur Aufbewahrung von bis zu 5 Scheiben / Gatter		540600



8. Fehlerbehebung

Fehlerart	**Maßnahmen zur Behebung**
Gerät läuft nicht	Überprüfen Sie den elektrischen Anschluß d.h. - führt die Steckdose Strom? - ist der Netzstecker richtig eingesteckt? - ist das Zuleitungskabel in Ordnung?
	Überprüfen Sie, ob der Deckel richtig aufgesetzt ist, d.h. - sitzt der Deckel richtig in den Scharnieren? - ist der Deckel ordnungsgemäß verriegelt?
Gerät stoppt selbsttätig den Betrieb und kann nicht wieder gestartet werden	Überprüfen Sie, ob die bauseitige Sicherung bzw. der Sicherungsautomat ausgelöst hat.
	Möglicher Weise hat der „Klixon“-Schalter in der Motorwicklung wegen Überlastung angesprochen. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen und der „Klixon“-Schalter schließt sich selbstständig. Durch betätigen der weißen Ein-Taste (G, siehe Seite 5) nehmen sie das Gerät wieder in Betrieb.
Die Schneidergebnisse sind nicht zufriedenstellend	Überprüfen Sie, ob Sie die richtige Scheibe verwenden (siehe auch Kapitel 8 „ Scheiben / Gatter und Verwendungsbeispiele ” Seite 14 Ist die Schärfe der eingesetzten Scheibe noch ausreichend?
-das erzielte Schneidgut ist zerquetscht oder deformiert	Es handelt sich um ein empfindliches Produkt, daher - Schneidgut mit dem Stopfer bzw. Andrückhebel nur leicht auf die Scheibe drücken, in den meisten Fällen wird so das beste Ergebnis erzielt. Bei 400 V – Geräten: Prüfen sie die Drehrichtung der Scheiben.



- Entfernen Sie die Auswerferscheibe und entleeren Sie die Schneidkammer in kürzeren Abständen (d.h. „ STOP ”- Taste drücken, Deckel öffnen, Scheibe abnehmen und verarbeitetes Schneidgut entnehmen).

-der Ausschuß beim Würfel- oder Streifen - Schneiden ist zu groß

Die Abmessungen des eingefüllten Schneidgutes (z.B. Kartoffeln) sind zu gering im Vergleich zur geplanten Würfel- bzw. Streifengröße.

-Brot und Käse lassen sich schlecht reiben

Die Produkte sind zu frisch und daher zu weich.

9. Reinigung

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Es ist nicht zulässig, das Gerät mit einem Hochdruckreiniger zu säubern oder mit einem Schlauch abzuspritzen.
- Stopfer herausnehmen, Deckelarretierung betätigen und den Deckel bis zum Anschlag hochklappen.
- Scheibe, Gatter, Auswerferscheibe herausnehmen und zusammen mit dem Stopfer in warmen Wasser spülen und anschließend abtrocknen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Würfelgatters den Reinigungskamm, welcher jedem Würfelgatter beigelegt ist (siehe Foto auf Seite 11). Legen Sie das Gatter so in die Hand, daß die zu reinigenden Gattermesser nach unten zeigen. Dann drücken Sie die Reststücke mit dem Reinigungskamm nach unten heraus. Zur Feinsäuberung anschließend eine Bürste benutzen.
- **Vorsicht bei der Handhabung der Schneidscheiben - Schnittgefahr!**
- Zum Entfernen von Schneidgutresten im Würfelgatter dürfen keine Messer benutzt werden, um die Gattermesser nicht zu beschädigen.
- Deckel aus den Scharnieren herausziehen und unter fließend warmen Wasser spülen.
- Schneidkammer und Auswurfschacht mit einem Schwamm von Resten befreien und säubern (nur bei hochgeklapptem bzw. abgenommenem Deckel!).
- Sämtliche Gehäuseteile, die mit dem Schneidgut nicht in Berührung kommen, nur mit einem feuchten Tuch abwischen.



∗ Keine scharfen Putz- und Reinigungsmittel verwenden.
Für alle Edelstahlteile, wie z.B. das Gehäuse nur Mittel verwenden, die für die Reinigung geeignet sind.

∗ Alle, mit den zu verarbeitenden Lebensmittel in Berührung kommenden, Teile sind aus Materialien gefertigt, die den diesbezüglichen Vorschriften gerecht werden. Bitte achten Sie darauf, daß Sie beim Reinigen und Fetten von solchen Einzelteilen nur Reinigungsmittel verwenden, die lebensmittelecht sind.

10. Wartung und Reparatur

Das Gerät muß bei Reparatur- und Wartungsarbeiten generell elektrisch vom Leitungsnetz getrennt werden.

Wartung

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch bedarf der Gemüseschneider keiner besonderen Wartung.

Hinweis: Nach längerem Gebrauch der Scheiben / Gatter kann möglicherweise, bedingt durch besonders säurehaltige Verarbeitungsgüter bzw. scharfe Reinigungsmittel, eine Oberflächenverfärbung auftreten. Diese läßt sich nicht vermeiden, und hat keinen Einfluss auf die Funktion und Qualität der Scheiben / Gatter.

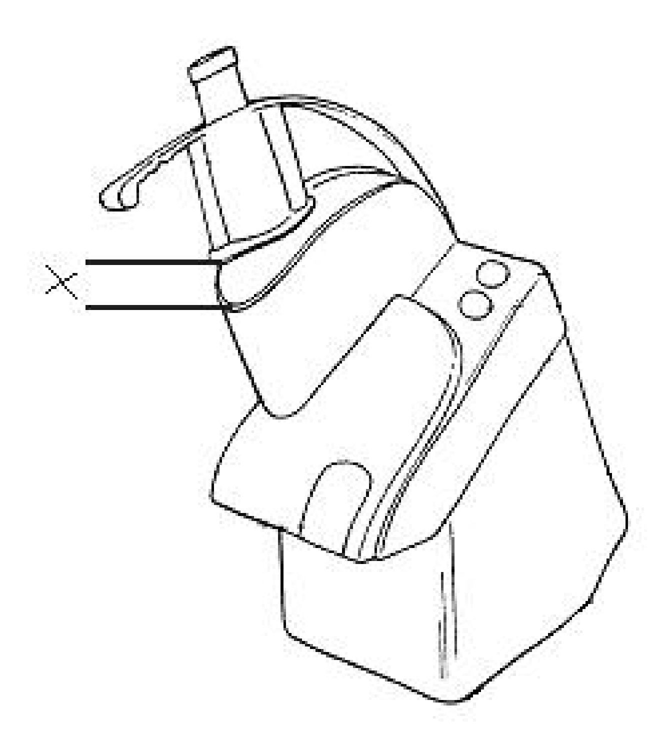
Überprüfung des Nachlaufes

Der Gemüseschneider ist mit einer mechanischen Bremse ausgestattet, welche die Motorwelle bei stehendem Motor festsetzt. Die Bremswirkung sollte in regelmäßigen Abständen (je nach Arbeitsintensität ca. 2 mal / Jahr) überprüft werden.
Zur Überprüfung legen Sie in das Gerät eine verstellbare Schneidscheibe (z.B. die verstellbare Sichelmesserscheibe), wie in Kapitel 6 Demontage, Zusammenbau und Betrieb Seite 9 beschrieben, ein. Nehmen Sie das Gerät durch Betätigung den „Ein“-Tasters (G) in Betrieb.
Heben Sie langsam den Andrückhebel (C) aus dem Einfüllschacht (D) bis das Gerät ausgeschaltet wird.
Messen Sie die Zeit (ggf. unter zu Hilfenahme einer Uhr mit Sekundenzeiger) zwischen dem Ausschalten des Motors und dem Stillstand der Scheibe. Das Stoppen können Sie durch den Einfüllschacht beobachten.
Die Schneidscheibe muß innerhalb von **max. 2 sec.** stehen bleiben.
Ist der Nachlauf größer 2 sec. nehmen Sie das Gerät außer Betrieb und informieren Sie ihren Fachhändler bzw. einen autorisierten Service!



Überprüfen des Abschaltpunktes

Nehmen Sie das Gerät durch Betätigung den „Ein"-Tasters (G) in Betrieb.
Heben Sie langsam den Andrückhebel (C) aus dem Einfüllschacht (D) bis das Gerät ausgeschaltet wird.
Messen Sie den Abstand zwischen der vorderen Oberkante des Einfüllschachtes (D) und der unteren Kante des Andrückhebels (C) wie in der Skizze dargestellt.
Das Maß X darf max. 60 mm betragen. Sollte das Maß X größer 60 mm sein, nehmen sie bitte das Gerät außer Betrieb und informieren Sie ihren Fachhändler bzw. einen autorisierten Service!



Grundsätzlich ist bei eventuell notwendigen Reparaturarbeiten zu beachten, dass diese nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden dürfen.

Hinsichtlich der Abwicklung von Reparaturen oder einzelner Detailfragen wenden Sie sich im Bedarfsfall bitte an unser Stammhaus bzw. an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.
Bitte beachten Sie, dass nur original Krefft-Ersatzteile den einwandfreien Einsatz des Gerätes gewährleisten.

11. Gewährleistung

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



12. Transport der Maschine

Möchten Sie den Gemüseschneider an einen anderen Arbeitsplatz transportieren, beachten Sie folgendes:

A) Die Maschine muß ausgeschaltet sein, d.h. die Kontrollampe der oberen, weißen Drucktaste (G) darf nicht leuchten.

B) Der Netzstecker des Gerätes muß aus der Steckdose gezogen sein.

C) Zur Reduktion des Transportgewichts bzw. hinsichtlich einer leichteren / sicheren Handhabung sollten Sie den Deckel vor dem Transport abnehmen wie in Kapitel 6 Demontage, Zusammenbau und Betrieb Seite 9 beschrieben. Um einen sicheren Transport zu gewährleisten und unnötige Beschädigungen durch Herunterfallen zu vermeiden, transportieren Sie bitte alle losen Teile, wie z.B. Deckel, Stopfer, Schneidscheiben oder Gatter separat.

Haben Sie alle oben genannten, vorbereitenden Schritte durchgeführt, nehmen Sie das Netzanschlußkabel, eventuell aufgerollt, so in eine Hand, daß dieses beim Transport nicht herunterhängt und Sie in der sicheren Fortbewegung behindern kann.

Heben Sie das Gerät entweder dadurch an, daß Sie mit beiden Händen unter das Gerät fassen, bzw. mit einer Hand unter das Gerät und mit der anderen an die Gerätevorderseite des Schneidgehäuses (I).

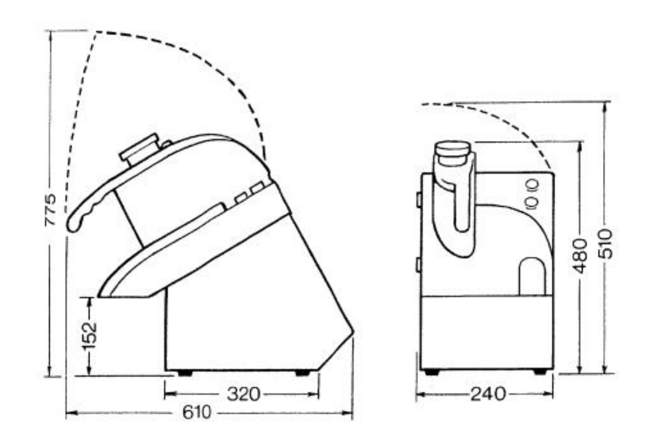
Niemals das Gerät am Deckel (E), der Deckelarretierung (F) oder dem Andrückhebel (C) hochheben.

Transportieren Sie den Gemüseschneider über eine größere Distanz, z.B. mit PKW usw., müssen Sie ihn entsprechend mit geeignetem Verpackungsmaterial, das auf die Abmessungen und das Gewicht ausgelegt ist, schützen. Die Punkte A) bis C) müssen selbstverständlich auch hierbei Berücksichtigung finden.



13. Technische Daten und Abmessungen

Stromart	230V 1~ 50Hz oder 400V 3N~ 50Hz
Motorleistung	P1 = 0,75 kW, P2 = 0,55 kW für 230V P1 = 1,04 kW, P2 = 0,75 kW für 400V
Motordrehzahl	1400 Umdrehungen pro Minute
Drehzahl der Antriebswelle	340 Umdrehungen pro Minute
Scheibendurchmesser	210 mm
Gerätemasse	23 kg
Geräuschentwicklung	Schalldruckpegel ≤ 70 dB(A)
Sicherheitseinrichtungen	serienmäßig
Motorbremse	serienmäßig
Motorschutzschalter	serienmäßig
Geräteschutzklasse	IP 24
DGUV - Zeichen	erteilt
CE - Zeichen	erklärt
Material	Andrückhebel, Deckel und Schneidgehäuse aus Aluminium - Guß, Motorverkleidung aus Chromnickelstahl
Durchsatzleistung	die erzielbare Durchsatzleistung liegt zwischen 100 und 400 kg pro Stunde, d.h. sie ist u.a. abhängig von der gewählten Scheibe und Schnittstärke, bzw. der Art und Größe des Schneidgutes
Abmessungen	Breite: 240 mm Tiefe: 610 mm Höhe: 480 mm





14. Stromlaufplan G11 230V

1/N/PE ~ 50Hz 230V

H07RN-F 3G1,5qmm

Gehäuseverkleidung, Grundplatte und Bodenblech

5200-41-0011-00

	Benennung	Krefft – Artikelnummer
A1	Steuermodul	841390
C1	Motor–Anlaufkondensator	841624
C2	Motor–Betriebskondensator	841625
H1	Kontrollampe im Taster S2, LED–Modul	841392
K1	Motorschütz	auf A1
K2	Relais für Selbsthaltung	auf A1
K10	Motor – Anlaufrelais	841626
M1	Antriebsmotor 1~, 230V, 50Hz, P1=0.78kW, P2=0.55kW	841673
S1	Aus–Taster "0"	841393 + 841396
S2	Ein–Taster "I"	841394 + 841397
S6	Deckel–Abschaltung – Sicherheitsschalter	841455
S7	Andrückhebel–Abschaltung – Sicherheitsschalter	841455
Y1	Motorbremse (Einzelteil)	841680



15. Stromlaufplan G11 400V

3/N/PE ~ 50Hz 400V

H07RN-F 5G1,5qmm

5200-41-0012-00

	Benennung	Krefft – Artikelnummer
A1	Steuermodul	841389
H1	Kontrollampe im Taster S2, LED-Modul	841392
K1	Motorschütz	auf A1
K2	Relais für Selbsthaltung	auf A1
M1	Antriebsmotor 3~, 400V, 50Hz, P1=1,04kW, P2=0.75kW	841674
S1	Aus-Taster "0"	841393 + 841396
S2	Ein-Taster "I"	841394 + 841397
S6	Deckel-Abschaltung – Sicherheitsschalter	841455
S7	Andrückhebel-Abschaltung – Sicherheitsschalter	841455
Y1	Motorbremse (Einzelteil)	841680



16. Konformitätserklärung

Fa. Krefft Großküchentechnik GmbH, Lochfeldstraße 28, 76437 Rastatt erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass der in dieser Anleitung beschriebene Gemüseschneider Typ G 11 den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der hierzu aktuellen EG-Richtlinien entspricht und diesbezüglich geforderte Dokumente zur Einsicht vorhanden sind.

